



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI CHEESECAKE

2 su bardağı yulaf ezmesi
2/3 su bardağı tozşeker
3 orba kaşığı margarin
1 kutu labne peyniri
1 su bardağı tatlı lor peyniri
2 adet yumurta
1 paket vanilya
Yarım su bardağı tozşeker
Karışık dondurma

Yulaf ezmesini, 2/3 su bardağı tozşeker ve margarinle iyice karıştırın. 22-23 cm çapında kelepçeli bir kek kalıbını hafifçe yağlayın. Yulaf ezmeli karışımı yağlanmış kalıbın içine yayın. Önceden ısıtılmış 150 derece fırında 10 dakika pişirip, soğumaya bırakın. Labneyi, lor peyniri, yumurtalar, vanilya ve yarım su bardağı tozşekerle karıştırın. Peynirli karışımı kalıba boşaltın. Tekrar 150 derece fırında peynirli karışımın üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirin. Soğutup, yanında dondurmaya birlikte servis yapın.